



BRETAGNE ^{BE}

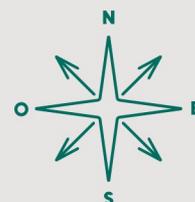
Les **PRODUCTEURS** **LOCAUX** 2024

Bédée . Breteil . Iffendic . La Nouaye . Montfort-sur-Meu
Pleumeleuc . Saint-Gonlay . Talensac



**DESTINATION
BROCÉLIANDE**

MONTFORT COMMUNAUTÉ



Office de tourisme de Montfort Communauté
 6, Trémelin 35 750 Iffendic
 02 99 09 06 50
tourisme@montfortcommunaute.bzh
destination-broceliande.com

BÉDÉE**le clic des champs**

Légumes, Fruits et boissons associées, Spiritueux, Produit apicole, Pain, produits divers, Cidre Bières, Fromage, Vins, Produits laitiers et oeufs, Viandes et charcuteries

Le Margat
Bédée

©Office de tourisme du pays de Montfort-2015 (4)

Le Clic des champs est une association regroupant des producteurs locaux, organisés pour la vente directe de proximité, et des consommateurs citoyens soucieux de la qualité et de l'origine locale des produits qu'ils achètent. Le but étant de favoriser l'agriculture biologique et paysanne, plus d'une centaine de produits vous sont proposées.

BÉDÉE**cidrerie coat albret**

Fruits et boissons associées, Cidre, Bières

La Haie Rénier
Bédée

02 99 09 05 78

contact@coat-albret.bzh

© Office de tourisme de Montfort Communauté

Cidrerie créée en 1983 et transmise de père en fille. Des cidres bouchés et de jus de pomme élaborés à partir d'une sélection rigoureuse des pommes à cidre issues des petits vergers traditionnels de la Destination Brocéliande. Retrouvez-les sur le marché des Lices à Rennes le samedi matin, dans la boutique de l'office de tourisme, chez différents commerçants de Montfort Communauté ou dégustez même leurs produits dans des restaurations basées sur Rennes ou Montfort Communauté. La cidrerie est ou

BÉDÉE**la ferme de l'aubépine**

Conserverie, Foie gras, Produits laitiers et oeufs, Viandes et charcuteries

L'Ecaignais
Bédée

02 99 09 29 21-06 84 84 45 73

lafermedelaubepine@gmail.com

Ferme-de-l-Aubépine--2-

L'Aubépine vous propose des caissettes de bœuf et veau de lait conditionnées sous vide. L'exploitation propose aussi des volailles fermières (poulets, pintades) élevées en plein air et nourries aux céréales produites sur l'exploitation sans OGM. Leurs produits sont aussi commercialisés dans les entreprises le coin du goût, la crèmerie de Brocéliande et ur les Marchés : Montauban de Bretagne le mercredi matin , le jeudi soir à Pleumeleuc et le samedi matin à Montfort. Vente à la ferme le vendr

BÉDÉE**la fournée paysanne**

Pain, produits divers, Farine, Produit bio

Le Margat
Bédée

06 67 40 83 35

fourneepaysanne@gmail.com

Fournée paysanne_Ferme La Margat à Bédée_Brocéliande (1)

Jérôme Thomas de la Fournée paysanne fabrique son pain au levain et en farine bio à la ferme du Margat. Sa farine est produite sur place, il cultive d'anciennes variétés de blé panifiable. Ces pains sont cuits dans un four à bois chauffé avec des fagots et sont ensuite vendus en circuits courts. Vous pourrez retirer votre pain le jeudi soir de 17h15 à 18h45. L'activité de la Fournée Paysanne est labellisé Accueil Paysan et Agriculture Biologique.

BÉDÉE**groupement d'achat kba bd**

Légumes, Fruits et boissons associées, Produit apicole, Pain, produits divers, Fromage, Produit bio, Produits laitiers et oeufs

11 Rue Joseph Filaux
Bédée

06 50 12 56 61-02 99 07 08 70

ameliechevalier@hotmail.fr

Pexels

KBa BD est un groupement d'achat qui favorise les circuits courts, et si possible le bio, ou le "raisonné". Le groupement est géré par l'association "Le Chantier". Les adhérents commandent pour trois livraisons à suivre. Les livraisons se font le mardi de 18h30 à 19h30 un mardi sur deux au centre social de Bédée.

BÉDÉE**l'atelier du blavon - atelier du fumage**

Fruits de mer, Viandes et charcuteries

Le Blavon
Bédée

0630886082-0676706374

contact@atelier-fumage.fr

L'Atelier du blavon

L'Atelier du Blavon est situé à Bédée. Jean-Philippe et Quentin (père et fils) travaillent main dans la main afin de développer et commercialiser des produits de qualité. Ils proposent au maximum des produits qui proviennent de notre territoire. Les poissons, la viande et la charcuterie sont fumées artisanalement. Travailler en circuit court permet de mettre en avant et valoriser les petits producteurs locaux. Ils sont présents sur le marché d'Ifpendic le Jeudi soir de 16h à 20h et le Samedi

BÉDÉE**le verger de la noë****Fruits et boissons associées**

49 Lieu-dit La Noë
Bédée

06 75 22 01 37
levergerdelanoë@gmail.com

Damien Moisan vous propose du jus de pomme 100% local produit directement à Bédée. Tout au long de l'année les vergers sont choyés avec de l'écopaturage par des moutons et du broyage autour des pommiers. Différentes variétés de pommes permettent d'obtenir un jus qui a du goût et qui ravira les petits, comme les grands. Vous pouvez retrouver le jus de pomme du Verger de la Noë à la petite boutique de producteurs locaux, à la ferme de Brocéliande à Talensac, ven de 15h à 19h / Sam de 10h à 12h

BÉDÉE**marlène tostivint - maraîchère****Légumes**

Bédée

06 22 34 79 83
marlenetostivint@gmail.com



Marlène cultive des fruits et légumes de saison tout en élevant des volailles. Elle vend en circuit court, localement. Elle a aussi un verger avec lequel elle pourra vous proposer des pommes quasiment toute l'année. Elle n'a pas le label bio mais elle travaille sans pesticide ni insecticide. Elle vend ses produits sur le marché de Montfort sur Meu, Place des Douves les vendredis matins

BÉDÉE**miellerie de la louvelais****Produit apicole**

La Louvelais
Bédée

02 99 54 30 59
roger.bodinclaude@gmail.com

Mme et M. Bodin, apiculteurs vous proposent du miel de fleurs 100% local conditionné et mis en pot directement depuis leur miellerie à Bédée. Les ruches sont situées à Bédée et sur les communes voisines pour avoir un maximum de variétés de fleurs différentes et une multitude de saveurs. La miellerie propose uniquement de la vente en direct à la miellerie de La Louvelais tous les premiers samedis de chaque mois de 14h à 18h. Ils vendent des pots de 1kg (10€) ou des pots de 500gr (5,5€).

BRETEIL**la baraque à jus - la ferme à marcus****Fruits et boissons associées, Produit apicole, Cidre**

3, rue des Chauffaux
Breteil

06 76 87 16 03
marcus-35@hotmail.fr



La-Ferme-a-Marcus

Production à 99 % de jus de pomme. Amateurs de produits locaux et d'expériences insolites, La baraque à jus vous propose de venir créer votre propre jus à partir des pommes de votre jardin. Découvrez toutes les étapes de la fabrication d'un jus du pressoir à jus jusqu'à la mise en bouteille, alors ne laissez pas perdre vos pommes, venez les presser et repartez avec votre jus de pommes. La baraque à jus est mise à votre disposition du 1er septembre au 15 décembre, 7/7 jours sur rendez-vous.

BRETEIL**epinars, coccinelles et compagnie - yohann chesnel****Légumes, Fruits et boissons associées**

10 la Basse Herdrouais
Breteil

06 50 43 24 21
yoshann35@gmail.com

Yohann, maraicher depuis 2020 cultive des fruits et des légumes dont certaines variétés sont rares et atypiques. Il n'utilise aucun produit chimique et pratique les techniques de la permaculture. Points de vente : le vendredi soir sur place

BRETEIL**jean-yves roump - maraîcher****Légumes, Fruits et boissons associées, Produit bio**

32 Bougeard
Breteil

06 80 15 74 75
gardincour35@hotmail.fr



Jean-Yves Roump

Amateurs de bio et local, voici une gamme de fruits et légumes (oignon, ail, échalote, pommes de terre, carottes, aubergines, fruits rouges, plantes aromatiques et médicinales) issue de l'agriculture biologique et produite localement en plein champ et sous tunnel. Retrouvez ses produits bio sur 3 marchés par semaine: Breteil le samedi matin, la Chapelle Thouarault (8h30-12h30-16h-19h) et le jeudi matin à l'Hermitage. Jean-Yves ROUMP fait aussi partie des groupements de producteurs la Rûche Qui

IFFENDIC**elfe - épicerie locale favorisant l'entraide**

Chocolatier, Légumes, Conserverie, Biscuiterie, Fruits et boissons associées, Produit apicole, Pain, produits divers, Bières, Fromage, Confiture, Céréales et légumineuses, Farine, Produit bio, Vins, Produits laitiers et oeufs

Rue du commerce
vL'Elfe est une épicerie mixte solidaire, qui se balade en van à travers différentes régions et communes. Vous pouvez les retrouver sur les marchés de la Trinité Porhoët le mardi soir de 16h30 à 18h30, le mercredi matin à Guilliers de 9h à 12h et le jeudi de 16h30 à 19h sur Iffendic.

IFFENDIC**l'aubépine du loup****Flours comestibles**

Landier du Fraigon
Iffendic

06 03 97 77 03
tifenn1988@gmail.com

Tifenn est productrice de plantes bien-être et comestibles, actuellement en pot, puis bientôt sous forme de plantes sèches et autres dérivés. Elle proposera également des balades sauvages et des activités d'accueil à la ferme. Elle vend ses produits directement à la ferme : Lundi, mardi et dimanche de 10h à 18h. L'exploitation est située sur le chemin de randonnée, entre Trémelin et La Chambre au Loup au kilomètre 3,4km.

IFFENDIC**les bons plants de manou**

Légumes, Fruits et boissons associées, Produit bio

Le Buron
Iffendic

06 14 43 35 82
lbmanou@gmail.com

Les bons Plans de Manou

"Les Bons Plants de Manou", c'est une pépinière de plantes comestibles et utiles : plantes aromatiques, ornementales, médicinales ou pour le potager. Ventes en direct à partir d'avril et jusqu'en juin tous les ans. Les vendredis, samedis : 10h00 à 19h00 et les dimanches de 14h00 à 18h00. Production bio, certification AB, commercialisation locale.

IFFENDIC**porc en direct de brocéliande****Viandes et charcuteries**

La Ville Herviette
Iffendic

06 85 77 23 05
porcdirectbroceliande@orange.fr

DIRECT

Fabrice propose la vente de porc issue de son élevage familial et des charcuteries sur commande (détail ou en caissette). Production de porcs (en vif, en carcasse ou en demi-carcasse) et commercialisation de lots en caissettes d'1/4, 1/2 ou 1 cochon entier. Les animaux sont nés, élevés, sélectionnés et transformés en pays de Brocéliande à Iffendic. L'idée est de raccourcir les intermédiaires. Ventes direct dans le laboratoire tous les vendredis de 14h00 à 17h00 ou en livraison gratuite ou à domicile.

MONTFORT-SUR-MEU**la ferme maraichage bio**

Légumes, Fruits et boissons associées, Produit bio

La Poulanière
Montfort-sur-Meu

06 64 86 52 94
contact@laferme.online

La-Ferme-Maraichage-bio-8

Production de légumes de saison certifiés Agriculture Biologique, appelez-les, ils vous livrent directement à la maison sur Montfort-sur-Meu et Iffendic ! Retrouvez également leurs produits sur les marchés d'Iffendic le jeudi de 16h30 à 20h, marché de Pleumeleuc le vendredi de 16h00 à 19h00 et le samedi matin au marché de Montfort.

MONTFORT-SUR-MEU**la maison de la galette****Pain, produits divers**

Impasse de L'Ébranchoir
Montfort-sur-Meu

02 99 09 01 28
benoitthms@aol.com

Pexels

La maison de la galette fabrique sur place les savoureuses et traditionnelles galettes et crêpes bretonnes. Vente de galettes et de crêpes pour particuliers, supermarchés, commerces, associations, coffrets cadeaux à disposition. Sur place vous trouverez aussi divers produits bretons et de pays de Montfort.



MONTFORT-SUR-MEU **abeille 35, miellerie**



Produit apicole
 Place des douves
 Montfort-sur-Meu
 02 99 85 10 73
 contact@abeille35.com

Pexels

Spécialiste de la ruche et de ses abeilles, Dominique Houée-Pitois vous propose une sélection de produits : production de miel, chouchen, pain d'épices, gelée royale, pollen, bonbons, produits à base de propolis... Vente au marché de Montfort le vendredi matin et directement en boutique du lundi au jeudi

MONTFORT-SUR-MEU **les rhums de l'intrig**



Spiritueux
 56 rue Saint Nicolas
 Montfort-sur-Meu
 06 62 05 31 48
 contact@lesrhumsdelintrig.fr

Les Rhums de l'intrig - Isabelle Lechevallier Photographe

Pousser la porte des Rhums de l'Intrig, c'est découvrir non seulement un magasin de rhums arrangés et de rhums vieux, mais également pénétrer dans le fabuleux domaine du rhum, un monde passionnant et accessible à tous. Dans l'atelier, les producteurs travaillent sur des macérations à base de rhum agricole de Martinique. Toutes les compositions y sont réalisées avec des fruits qu'ils laissent murir et qu'ils déshydratent.

PLEUMELEUC **brasserie trisk'ale**



Bières
 1 Rue du Bas Houet
 Pleumeleuc
 06 24 34 19 16
 contact.triskale@gmail.com

Brasserie Trisk'Alé

La Brasserie Trisk'Alé à Pleumeleuc est heureuse de vous accueillir. Elle fait référence à la Terre des Celtes, Pays des légendes et des potions (à bulles !). La brasserie propose 6 bières aux saveurs différentes. Disponible en bouteille ou en fût. Afin de pouvoir assurer la vente directe aux particuliers, la brasserie dispose aussi d'une boutique de vente sur site. Elle est ouverte les lundis, mercredis et vendredis entre 14h et 17h pour de la vente à emporter.

SAINT-GONLAY **maraîcher bio - kevin charnay - la ferme du pou dingue**

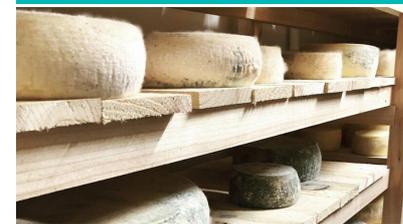


Légumes, Fruits et boissons associées, Produit bio
 15 La Rochette
 Saint-Gonlay
 06 77 26 56 53
 charnkfr@yahoo.com

Pexels

Kevin Charnay, maraîcher, vend ses fruits et légumes certifiés en agriculture biologique sur le marché d'Iffendic le jeudi soir ou sur place sur rendez-vous. Il propose aussi la livraison à domicile.

TALENSAC **la ferme de brocéliande**



Légumes, Biscuiterie, Fruits et boissons associées, Produit apicole, Pain, produits divers, Cidre, Bières, Produit bio, Produits laitiers et oeufs, Viandes et charcuteries
 La Touche Rolland
 Talensac

Ferme de La Touche Rolland

La ferme de la Touche Rolland est une exploitation laitière située à Talensac. Marjolaine développe la transformation des produits laitiers (fromages apéritifs, beurre, crème fraîche, yaourts, fromages, lait ribot, lait cru et pasteurisé, fromage blanc...). Le magasin à la ferme est ouvert du mercredi au vendredi de 17h00 à 19h00 et le samedi matin 10h00 à 12h00. Ils proposent aussi des produits partenaires : œufs, légumes bio, miel, pain d'épices, farine, pâtes, panier de légumes.

TALENSAC **plantes et fées bénéfiques - natachat huet**



Légumes, Fruits et boissons associées
 5 Bel Air
 Talensac
 plantesetfeesbenefiques@yahoo.com

Natacha Huet

Natacha, passionnée de plantes aromatiques et médicinales cultive les plantes sans pesticide ni traitement chimique. Chaque plante ayant plusieurs propriétés, cela permet de laisser libre cours à la créativité. Sur le territoire, on peut notamment trouver une sélection de tisanes à la Maison Vrac de Montfort sur Meu et au Proxi de Talensac.

TALENSAC

ferme de trénube - viande bovine



Viandes et charcuteries

2, Trénube
Talensac

02 99 09 10 51
contact@trenube.com

Pexels

Envie de consommer local : la ferme de Trénube à Talensac vous propose de la viande de boeuf, veau et agneau en caissette. Les races sélectionnées sont des races de qualité bouchère supérieure. Tous les bœufs sont nourris à l'herbe (pâturage et foin) sans OGM, dans le respect du bien-être animal. N'hésitez pas à les contacter pour des commandes prêtes à consommer ou à congeler. La Ferme de Trénube c'est aussi une ferme pédagogique et des hébergements insolites. Ventes direct, sur réservation.

≡ Ici, destination durable ≡



Offices de
Tourisme
de Bretagne

Voyageons ensemble

Charte du voyageur

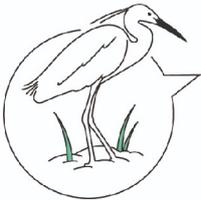


**En Bretagne,
sur ce territoire marin, urbain, paysan,
on murmure que...**

Les **voyageurs** ne comptent pas pour du beurre.
La côte se montre plus **sauvage** que les habitants.
On reçoit des vagues d'émotions, même en pleine **tempête**.
On grave chaque instant dans sa **mémoire**, pas sur les pierres.
On ramasse ses déchets parce que c'est pas la **mer** à boire.
On retourne la **terre** des champs, pas le sable fin de l'estran.
On consomme local aussi naturellement que l'on **savoure** une crêpe.
On pose volontiers la bolée pour danser au **fest-noz**.
On **contemple** les ballets d'aigrettes sur la pointe des pieds.
On retrouve sa **liberté** sans s'échapper des sentiers de randonnée.
Les guides enchantent les visiteurs et ce n'est pas une **légende**.
La **rencontre** avec la Bretagne se partage avec fierté. ”



OPHÉLIE COMMUNICATION



Les Offices de Tourisme de Bretagne vous souhaitent la bienvenue.
Degemer mat !

Projet soutenu par :

Partagez et signez la charte du voyageur :
www.charte-du-voyageur.bzh



Création sous licence Creative Commons Cc. BY. SA. 4.0. - Créée en 2019 par l'office de tourisme Golfe du Morbihan. Vannes Tourisme et Le Homard Bleu Communication

Office de Tourisme de Montfort Communauté
02 99 09 06 50 / tourisme@montfortcommunaute.bzh
destination-broceliande.com